

# Carpe Diem

Aglianico del Vulture DOC

CANTINA DI BARILE  
1977



Vitigno: Aglianico del Vulture  
Zona di produzione: uve selezionate provenienti da vigneti delle colline del Vulture, su terreni calcarei, argillosi e magmatici di origine vulcanica.  
Vinificazione: fermentazione per 10-15 giorni a temperatura controllata  
Invecchiamento: in botti di rovere per un periodo di almeno tre anni  
Gradazione alcolica: 13,00 - 14,00% vol  
Profumo: vinoso con sentori di viola  
Colore: rosso granato vivo con riflessi aranciati dopo l'invecchiamento  
Sapore: asciutto ricco di corpo e giustamente tannico  
Conservazione: oltre 10 anni  
Temperatura di servizio: 18-20°C  
Abbinamento consigliato: ottimo sugli arrosti, carni rosse, cacciagione, piatti piccanti e formaggi quali il caciocavallo.  
Stappare la bottiglia un'ora prima del consumo o passare dolcemente il vino in una caraffa e servire in bicchieri panciuti a bocca stretta.

Grape variety: Aglianico del Vulture  
Production area: selected grapes coming from the vineyards of the Vulture hills, on calcareous, clayey and magmatic soils of volcanic origin  
Vinification: temperature controlled fermentation for 10-15 days  
Ageing: in oak barrels for a minimum of three years  
Alcohol content: 13,00 - 14,00% vol  
Bouquet: vinous with violet scents  
Colour: bright garnet-red with orange shimmers after ageing  
Palate: dry, full-bodied and with well-balanced tannins  
Cellar life: over 10 year  
Serving temperature: 18-20°C  
Gastronomic matches: excellent with roast meat, red meat, game, spicy-hot dishes and cheeses such as caciocavallo.  
Uncork the bottle one hour before consumption or gently pour the wine in a decanter and serve in rounded glasses with narrow rim